



**ESCUELA DE POSTGRADO**

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Aplicación del Módulo de Elaboración de Productos en Pastelería en las Competencias Laborales del Ciclo básico en los estudiantes del CETPRO PROMAE RIMAC, 2014.

**TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADEMICO DE:**

Magíster en Educación con Mención En Docencia y Gestión Educativa

**AUTOR:**

Br. Tomanguilla Tello, Gladys

**ASESOR:**

Dra. Sánchez Aguirre, Flor de María

**SECCIÓN:**

Educación e Idiomas

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Innovaciones Pedagógicas

**PERÚ 2015**

.....  
**Dra. Fátima del Socorro, Torres Cáceres**  
**Presidente**

.....  
**Mg. Lenín Enrique, Fabián Rojas**  
**Secretario**

.....  
**Dra. Sánchez Aguirre, Flor de María**  
**Vocal**

A Dios y a mi madre Teresa de Jesús por su  
compañía. A mis hijos por ser el motor a mi  
dedicación y esfuerzo.

**Gladys Tomanguilla Tello**

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios por guiar mis pasos y darme la fuerza necesaria para mejorar cada día, también a mi familia por ser siempre un apoyo constante en todas las actividades que realizo.

A mi casa de estudio, la Universidad César Vallejo que me permitió aprender nuevos conocimientos y que me permitirá obtener el grado de Maestro en Educación Docencia y Gestión Educativa, también quisiera agradecer a mis maestros que siempre me brindaron sus conocimientos y apoyo constante en especial a la Dra. Flor de María Sánchez Aguirre quien me guio y dio las pautas necesarias para desarrollar la presente investigación.

Al Lic. Vicente Canales Arévalo, director del CETPRO PROMAE RIMAC por permitirme la aplicación de mi instrumento de recolección de datos en dicha institución y a la Lic. Julia Santana, docente de pastelería del CETPRO PROMAE RIMAC por brindarme las facilidades para la aplicación del instrumento al grupo control en el turno noche.

Finalmente es importante agradecer a mis queridos estudiantes que fueron pieza clave en el desarrollo de esta investigación, ya que contribuyeron en la aplicación del módulo de aprendizaje de pastelería para el desarrollo de las competencias laborales con mucha responsabilidad.

**Gladys**

## **DECLARACION JURADA**

Yo, Gladys Tomanguilla Tello con DNI 08341024, estudiante del Programa de Maestría en Educación con mención Docencia y Gestión Educativa de la Escuela de Postgrado de la Universidad César Vallejo, con la tesis titulada “Aplicación de un Módulo de Elaboración de Productos en Pastelería para Elevar el Nivel en las Competencias Laborales, en los Estudiantes del Ciclo Básico del CETPRO PROMAE RIMAC, 2014”.

Declaro bajo juramento que:

- 1) es de mi autoría
- 2) He respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas. Por tanto, la tesis no ha sido plagiada ni total ni parcialmente.
- 3) La tesis no ha sido autoplagiada; es decir, no ha sido publicada ni presentada anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.
- 4) Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados y por tanto los resultados que se presenten en la tesis se constituirán en aportes a la realidad investigada.

De identificarse la presencia de fraude (datos falsos), plagio (información sin citar a autores), autoplagio (presentar como nuevo algún trabajo de investigación propio que ya ha sido publicado), piratería (uso ilegal de información ajena) o falsificación (representar falsamente las ideas de otros), asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a la normatividad vigente de la Universidad César Vallejo.

Lima, 7 de Marzo del 2015.

Gladys Tomanguilla Tello

DNI: 08341024

## **PRESENTACIÓN**

Señores miembros del Jurado presento ante ustedes la tesis titulada :  
“Aplicación del Módulo de Elaboración de Productos en Pastelería en las Competencias Laborales del Ciclo básico en los estudiantes del CETPRO PROMAE RIMAC, 2014”, con la finalidad de determinar si la aplicación del Módulo de Elaboración de Productos en Pastelería influye en el desarrollo de las Competencias Laborales de los estudiantes del CETPRO PROMAE RIMAC, en cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Cesar Vallejos para optar el Grado Académico de Maestro en Educación. Con Mención en Docencia y Gestión Educativa

Esperando cumplir con los requisitos de aprobación.

**La autora**

## ÍNDICE

	Pág.
<b>CARÁTULA</b>	i
<b>PÁGINAS PRELIMINARES</b>	ii
Página del jurado	ii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento	iv
Declaración jurada	v
Presentación	vi
Índice	vii
<b>RESUMEN</b>	xii
<b>ABSTRACT</b>	xiii
<b>I. INTRODUCCIÓN</b>	
Antecedentes y Fundamentación científica	28
Justificación	30
Problema	31
Hipótesis	32
Objetivo	32
<b>II. MARCO METODOLÓGICO</b>	
2.1. Variables	34
2.2. Operacionalización de variables	35
2.3. Metodología	37
2.4. Tipo de estudio	37
2.5. Diseño	37
2.6. Población, muestra y muestreo	38
2.7. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	39
2.8. Métodos de análisis de datos	41

<b>III. RESULTADOS</b>	43
<b>IV. DISCUSIÓN</b>	66
<b>V. CONCLUSIONES</b>	72
<b>VI. RECOMENDACIONES</b>	74
<b>VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	76
<b>VIII. ANEXOS</b>	

Anexo 1 Matriz de consistencia

Anexo 2 Instrumento

Anexo 3 Validaciones del instrumento

Anexo 4 Sesiones de aprendizaje



## LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. <i>Operacionalización de la variable: Aplicación de un módulo en la elaboración de productos de pastelería.</i>	35
Tabla 2. <i>Operacionalización de la variable competencias laborales</i>	36
Tabla 3. <i>Confiabilidad del instrumento módulo de elaboración de productos de pastelería.</i>	40
Tabla 4. <i>Baremación de la variable Módulo de Elaboración de Productos en Pastelería</i>	40
Tabla 5. <i>Confiabilidad de la variable competencias laborales</i>	40
Tabla 6. <i>Baremación de la variable Competencias Laborales</i>	41
Tabla 7. <i>Tabla descriptiva de la dimensión Competencia Técnica</i>	43
Tabla 8. <i>Tabla descriptiva de la dimensión Competencia Metodológica</i>	45
Tabla 9. <i>Tabla descriptiva de la dimensión Competencia Social</i>	46
Tabla 10. <i>Tabla descriptiva de la dimensión Competencia Participativa</i>	48
Tabla 11. <i>Tabla descriptiva de la variable Competencias Laborales</i>	50
Tabla 12. <i>Test de Bondad de Ajuste a la Curva Normal de la variable Competencias Laborales en el Grupo Control del Pre – Test</i>	51
Tabla 13. <i>Test de Bondad de Ajuste a la Curva Normal de la variable Competencias Laborales en el Grupo Experimental del Pre – Test</i>	52
Tabla 14. <i>Test de Bondad de Ajuste a la Curva Normal de la variable Competencias Laborales en el Grupo Control del Post – Test</i>	52
Tabla 15. <i>Test de Bondad de Ajuste a la Curva Normal de la variable Competencias Laborales en el Grupo Experimental del Post – Test</i>	53
Tabla 16. <i>Análisis comparativo de la Competencias Laborales - Pre Test</i>	54
Tabla 17. <i>Análisis comparativo del desarrollo de Competencias Laborales - Post Test</i>	54
Tabla 18. <i>Análisis Descriptivo de la Competencias Laborales</i>	55
Tabla 19. <i>Análisis comparativo de la Competencia técnica - Pre Test</i>	56
Tabla 20. <i>Análisis comparativo de la Competencia técnica – Post Test</i>	57
Tabla 21. <i>Análisis Descriptivo de la Competencia técnica</i>	57
Tabla 22. <i>Análisis comparativo de la Competencia Metodológica - Pre Test</i>	59

Tabla 23. <i>Análisis comparativo de la Competencia Metodológica – Post Test</i>	59
Tabla 24. <i>Análisis Descriptivo de la Competencia Metodológica</i>	60
Tabla 25. <i>Análisis comparativo de la Competencia social - Pre Test</i>	61
Tabla 26. <i>Análisis comparativo de la Competencia Social – Post Test</i>	62
Tabla 27. <i>Análisis Descriptivo de la Competencia Social</i>	62
Tabla 28. <i>Análisis comparativo de la Competencia Participativa - Pre Test</i>	64
Tabla 29. <i>Análisis comparativo de la Competencia Participativa – Post Test</i>	64
Tabla 30. <i>Análisis Descriptivo de la Competencia Participativa</i>	65

## ÍNDICE DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. <i>Niveles de la dimensión Competencia Técnica (pre-test)</i> .....	44
Figura 2. <i>Niveles de la dimensión Competencia Técnica (post-test)</i> .....	44
Figura 3. <i>Niveles de la dimensión Competencia Metodológica (pre-test)</i> .....	45
Figura 4. <i>Niveles de la dimensión Competencia Metodológica (post-test)</i> .....	46
Figura 5. <i>Niveles de la dimensión Competencia Social (pretest)</i> .....	47
Figura 6. <i>Niveles de la dimensión Competencia Social (posttest)</i> .....	47
Figura 7. <i>Niveles de la dimensión Competencia Participativa (pretest)</i> .....	49
Figura 8. <i>Niveles de la dimensión Competencia Participativa (postest)</i> .....	49
Figura 9. <i>Niveles de la variable Competencia Laborales (post-test)</i> .....	50
Figura 10. <i>Niveles de la variable Competencia Laborales (post-test)</i> .....	51
Figura 11. <i>Análisis Descriptivo de la Competencias Laborales</i> .....	55
Figura 12. <i>Análisis Descriptivo de la Competencia técnica</i> .....	58
Figura 13. <i>Análisis Descriptivo de la Competencia Metodológica</i> .....	60
Figura 14. <i>Análisis Descriptivo de la Competencia Social</i> .....	63
Figura 15. <i>Análisis Descriptivo de la Competencia Participativa</i> .....	65

## RESUMEN

La investigación titulada “Aplicación de un Módulo de Elaboración de Productos en Pastelería en las Competencias Laborales del ciclo básico de los estudiantes del CETPRO PROMAE RIMAC, 2014”, tiene como objetivo mejorar el nivel o logro de aprendizaje en el módulo de pastelería por competencia laborales para tener resultados que se esperan en la formación de los estudiantes.

La hipótesis que se plantea en la investigación es, que la aplicación del módulo de elaboración de productos de pastelería influye significativamente en las competencias laborales del ciclo básico en los estudiantes del CETPRO PROMAE RIMAC, 2014. Este estudio se enmarca dentro de la investigación cuasi experimental, con dos grupos muestrales: el grupo experimental conformada por 10 estudiantes y 20 estudiantes para el grupo control. Se aplicaron las sesiones diseñadas en el módulo de Elaboración de Productos en Pastelería, para el desarrollo de competencias en la ocupación de pastelería. Para lograr competencias activas se tuvo que salir del paradigma tradicional recurriendo a la combinación de diferentes medios de aprendizaje de alta flexibilidad que nos ha permitido aprendizaje individualizado y con resoluciones de problemas. Se utilizaron como instrumento de recolección de datos una prueba de competencias laborales mediante un pre test y post test, mediante una guía de observación.

Se encontró que los estudiantes del grupo control al tener una formación con una metodología tradicional, sin el uso y capacitación de módulos de aprendizaje, su nivel de competencias laborales se verá mermada en su desempeño al concluir la carrera técnica. Finalmente concluimos que según los hallazgos encontrados, existe una influencia significativa de la variable independiente respecto a la variable dependiente.

Palabras clave: Módulo, elaboración de productos de pastelería, competencias laborales, CETPRO.

## **ABSTRACT**

The research entitled "Implementation of a module in Pastry Product Development in Work Cycle Basic Skills students basic cycle of CETPRO PROMAE Rimac, 2014", aims to apply the learning achievement module pastry by competition working to get expected results in the formation of students.

The hypothesis developed in this research is that the application module manufacture of pastry significantly influences labor skills in basic cycle students CETPRO PROMAE Rimac, 2014. This study is part of the quasi-experimental research with two sample groups: the experimental group comprised 10 students and 20 students in the control group. Sessions designed in the module in Pastry Product Development, development of skills in the occupation pastry applied. To achieve active competences had to leave the traditional paradigm using the combination of different learning environments High flexibility has allowed us to individualized problem solving and learning. They were used as data collection instrument test work skills through a pre test and post test.

It was found that students in the control group to have training with a traditional methodology, without using training modules and learning, higher skills will be lowered in performance to conclude the technical course. Finally we conclude that according to the findings, there is a significant influence of the independent variable with respect to the dependent variable.

**Keywords:** Module, preparation of pastry products, labor skills, CETPRO.